ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere ed osservare sempre.

Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.
Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

⚠ PERICOLO **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.**

⚠ AVVERTENZA **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.**

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un uso non corretto dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Prima di qualsiasi intervento di installazione l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificamente affermato nel manuale dell'utente.
- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio all'alimentazione principale, dopo che è stato inserito nell'alloggiamento.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple se il forno è dotato di una spina.
- Non utilizzare prolunghe.

- Non tirare il cavo di alimentazione.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Se la superficie della piastra ad induzione è incrinata, non utilizzarla e spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica (solo modelli con funzione di cottura ad induzione).
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di cibi. Non sono consentiti altri usi (ad es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini da 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza dell'apparecchio, qualora siano istruiti o controllati durante l'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza e comprendano i rischi di utilizzo dell'apparecchio. Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio. I bambini non sottoposti a controllo da parte di un adulto non devono eseguire la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.
- Le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare molto calde durante l'uso. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio e controllarli affinché non giochino con esso.
- L'apparecchio e relative parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. Tenere lontani dall'apparecchio i bambini di età inferiore a 8 anni, se non continuamente controllati da un adulto.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.

- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Quando la porta dell'apparecchio è chiusa, l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello di controllo. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare le resistenze.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non scaldare o cucinare utilizzando barattoli o contenitori chiusi ermeticamente nell'apparecchio. La pressione che si accumula all'interno di tali contenitori potrebbe causarne l'esplosione, con conseguente danno dell'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi quando entrano in contatto con le resistenze elettriche.
- Non usare assolutamente pulitrici a getto di vapore.
- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi (solo per i forni con funzione di pirolisi).
- Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno.
- Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi o raschietti metallici taglienti sul vetro della porta del forno, in quanto possono graffiarne la superficie e causare la rottura del vetro.

- Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada.
- Non coprire il cibo all'interno del recipiente di cottura con pellicola di alluminio (solo per i forni con recipiente di cottura).
- Utilizzare guanti protettivi per eseguire tutte le operazioni di rimozione dell'imballaggio e installazione.

Smaltimento elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamarlo seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di disfarsene, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

INSTALLAZIONE

- Dopo aver disimballato il forno, verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti.
- Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.
- Il forno non deve essere installato in abbinamento con un piano di cottura.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono resistere al calore (min 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- La parte inferiore del forno non deve più essere accessibile dopo l'installazione.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del forno.

CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. Essa si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

RACCOMANDAZIONI GENERALI

Prima dell'utilizzo:

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° per un'ora circa in modo da eliminare odori e fumi derivanti da materiale isolante e grassi di protezione.

Durante l'utilizzo:

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non ricoprire l'interno del forno con fogli di alluminio.
- Non versare acqua all'interno del forno caldo; lo smalto potrebbe danneggiarsi.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♺). Le diverse parti dell'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio solo se indicato nella tabella di cottura o nella vostra ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.
- Spegnere il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione"2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

GUIDA RICERCA GUASTI

Il forno non funziona:

- Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia connesso elettricamente.
- Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.

La porta è bloccata:

- Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.
- **Importante:** durante l'operazione di autopulizia, la porta rimane bloccata. Aspettare che si sblocchi automaticamente (vedi paragrafo "Ciclo pulizia dei forni con funzione pirolisi").

Il programmatore elettronico non funziona:

- Se sul display viene visualizzata una "F" seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "F".

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.
Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

SERVICE 0000 000 00000

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

PULIZIA

⚠ AVVERTENZA

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Effettuare la pulizia ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

Esterno del forno

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se, inavvertitamente, uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido.

- Pulire con panno umido le superfici. Se molto sporco, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per i piatti. Asciugare con panno asciutto.

Interno del forno

IMPORTANTE: non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (es. alimenti ad alto contenuto di zucchero).
- Usare detergenti specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del Fabbricante.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedi MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedi MANUTENZIONE) è abbassabile (solo in alcuni modelli) per pulire la parte superiore dell'interno dell'apparecchio.

NOTA: durante le cotture prolungate di alimenti ricchi di acqua (es. pizza, verdure, ecc.) è possibile la formazione di condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.

Accessori:

- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi.
- I residui di cibo possono essere rimossi con una idonea spazzola o con una spugna.

Pulizia della paratia posteriore e dei pannelli laterali catalitici (se in dotazione):

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne per pentole o spray per forno che potrebbero danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue proprietà autopulenti.

- Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200°C per circa un'ora con la funzione ventilato.
- Al termine, lasciare raffreddare l'apparecchio ed usare una spugna per rimuovere eventuali residui di cibo.

Ciclo pulizia dei forni con funzione pirolisi (se in dotazione):

⚠ AVVERTENZA

- **Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.**
- **Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi**

Questa funzione permette di eliminare lo sporco generato dalla cottura. I residui di sporco vengono bruciati (ad una temperatura di circa 500°C) producendo depositi facilmente removibili con una spugna umida dopo che il forno si è raffreddato. Non attivare la funzione pirolisi dopo ogni cottura, ma soltanto in presenza di molto sporco o di fumi e cattivi odori generati sia in fase di preriscaldamento che di cottura.

- Nel caso in cui il forno sia installato sotto ad un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia (pirolisi), i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.
- Gli accessori devono essere rimossi dall'apparecchio prima dell' attivazione della pirolisi.
- Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi.

  L'apparecchio è dotato di 2 funzioni pirolitiche:

1. Ciclo economico (PYRO EXPRESS/ECO): il consumo si riduce di circa 25% rispetto al ciclo pirolitico standard. Azionarlo ad intervalli regolari (dopo avere cucinato carne almeno per 2-3 volte consecutivamente).
2. Ciclo standard (PYRO): garantisce una pulizia a fondo in caso di forno molto sporco.

- In ogni caso, dopo un certo numero di cotture, in base al grado di sporco, viene consigliato, attraverso un messaggio sul display, di effettuare un ciclo di autopulizia.

NOTA: durante la funzione di pirolisi, la porta del forno rimane bloccata e risulta impossibile aprirla fino a che, la temperatura all'interno della cavità, non abbia raggiunto un valore appropriato.

MANUTENZIONE

RIMOZIONE GRIGLIE LATERALI

Le griglie laterali per il supporto degli accessori sono dotate di due viti di fissaggio (Fig. 1) che ne aumentano la stabilità.

1. Rimuovere le viti e le relative piastrine a destra e a sinistra mediante l'utilizzo di una moneta o di un utensile (Fig. 2).
2. Rimuovere le griglie sollevandole (1) e ruotandole (2) come mostrato in Fig. 3.

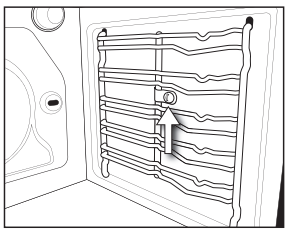


Fig. 1

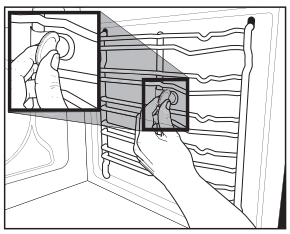


Fig. 2

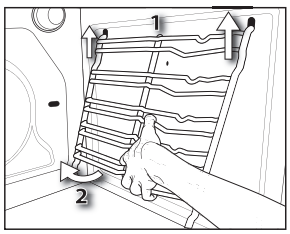


Fig. 3

⚠ AVVERTENZA

- **Utilizzare guanti protettivi.**
- **Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

1. Rimuovere le griglie porta accessori laterali (Fig. 4).
2. Estrarre leggermente la resistenza (Fig. 5) e abbassarla (Fig. 6).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sè, assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.

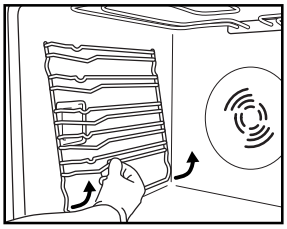


Fig. 4

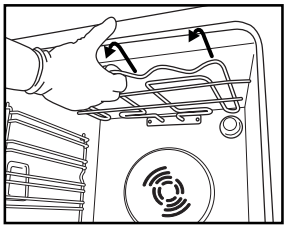


Fig. 5

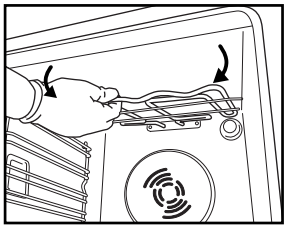


Fig. 6

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Per sostituire la lampada posteriore (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il copri-lampada (Fig. 7), sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) e riavvitare il copri-lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Per sostituire la lampada laterale (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie porta accessori laterali, se in dotazione (Fig. 4).
3. Fare leva verso l'esterno con un cacciavite a taglio fino a rimuovere il coprilampada (Fig. 8).
4. Sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) (Fig. 9).
5. Riposizionare il coprilampada e spingerlo contro la parete per agganciarlo correttamente (Fig. 10).
6. Rimontare le griglie porta accessori laterali.
7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

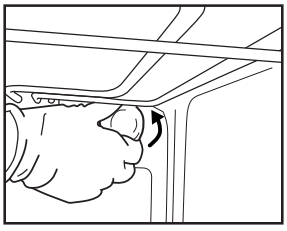


Fig. 7

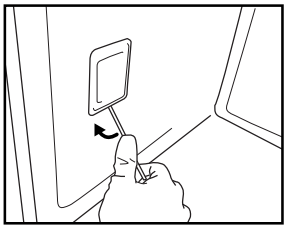


Fig. 8

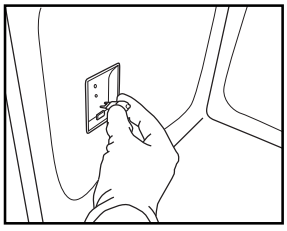


Fig. 9

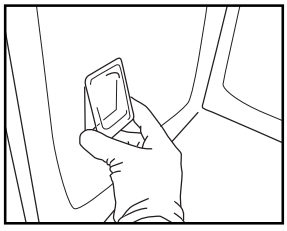


Fig. 10

NOTA:

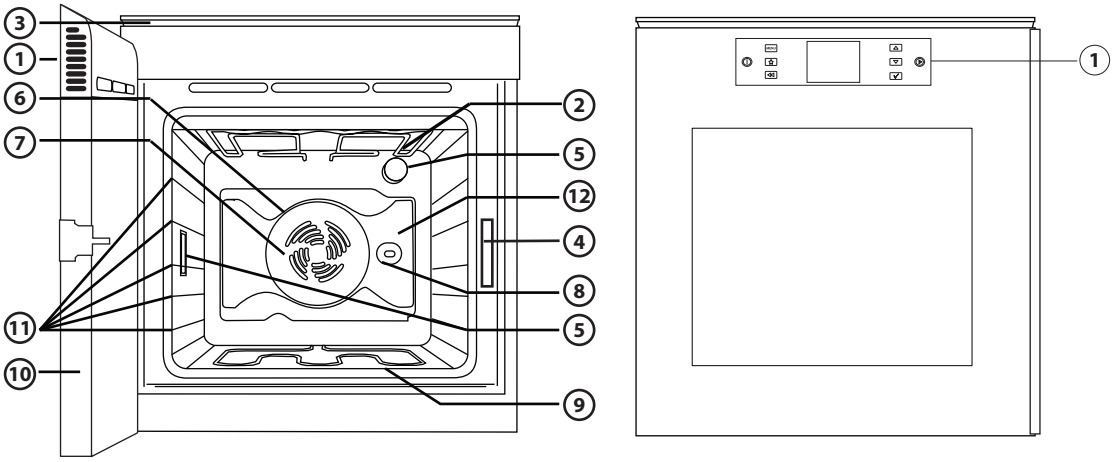
- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14, T300°C, o lampade alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C.
- La lampada utilizzata nell'apparecchio è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).
- Le lampade sono disponibili presso i Servizi Assistenza Clienti.

IMPORTANTE:

- **In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali.**
- **Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coprilampada.**

ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE



1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Ventola raffreddamento (non visibile)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampade
6. Resistenza circolare (non visibile)
7. Ventola
8. Girarrosto (se in dotazione)
9. Resistenza inferiore (non visibile)
10. Porta con apertura a destra (disponibile anche la versione con apertura a sinistra)
11. Posizione dei ripiani (da 1 a 5 partendo dal basso)
12. Paratia

NOTA:

- Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi ad intermittenza per ridurre il consumo energetico.
- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.
- Aprendo la porta durante la cottura, gli elementi riscaldanti si disattivano.

ACCESSORI IN DOTAZIONE

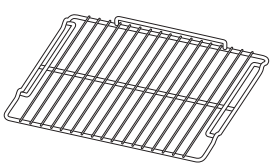


Fig. A

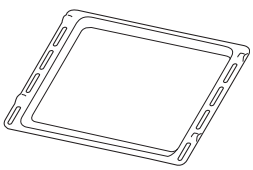


Fig. B

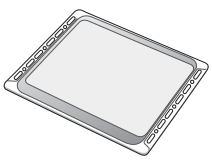


Fig. C

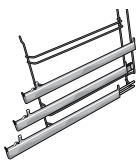


Fig. D

A. GRIGLIA: da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.

B. LECCARDA: da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc.

C. PIASTRA DOLCI: da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

D. GUIDE SCORREVOLI: per rendere più agevole l'inserimento e l'estrazione degli accessori.

La quantità degli accessori può variare in base al modello acquistato.

ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

È possibile acquistare separatamente altri accessori, quali pannelli catalitici, girarrosto, etc, presso il Servizio Assistenza Clienti.

INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI ALL'INTERNO DEL FORNO

La griglia e gli altri accessori sono dotati di un sistema di blocco che ne evita l'estrazione involontaria.

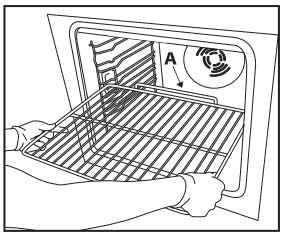


Fig. 1

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1).
2. Inclinare la griglia in corrispondenza della posizione di blocco "B" (Fig. 2).

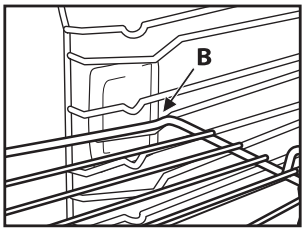


Fig. 2

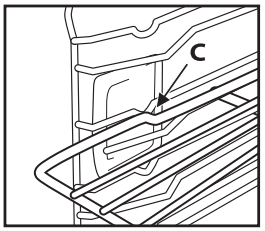


Fig. 3

3. Riportare la griglia in posizione orizzontale e spingerla fino al completo inserimento "C" (Fig. 3).
4. Per estrarre la griglia procedere in modo inverso.

Per gli altri accessori, come leccarda e piastra dolci, l'inserimento avviene esattamente allo stesso modo. La sporgenza presente sulla parte piana, ne consente il bloccaggio.

⚠ AVVERTENZA **Quando si estrae il cibo dopo la cottura, utilizzare guanti protettivi e prestare attenzione a non toccare la parte interna della porta che potrebbe richiudersi causando ustioni**

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

TASTI A SFIORAMENTO: per utilizzarli è sufficiente premere sul simbolo corrispondente (non è necessario esercitare una forte pressione).

⏻ Accensione/spegnimento (se si preme il pulsante Accensione/spegnimento per spegnere il forno si udirà un segnale acustico che non può essere disattivato).

MENU per accedere al MENU principale o tornare alla schermata iniziale

☆ per accedere alle 10 funzioni più utilizzate

⏪ per tornare alla schermata precedente

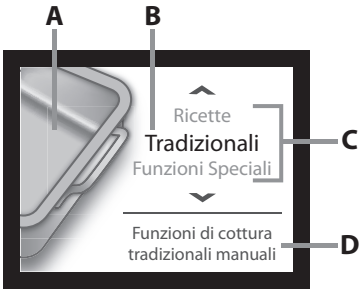
△ e ▽ per esplorare le funzioni/opzioni e regolare i valori pre-impostati

✓ per selezionare e confermare le impostazioni

⏵ per avviare la cottura

ELENCO FUNZIONI

Dopo aver attivato il forno, premendo il tasto ⏻, il display mostra le seguenti indicazioni.



A. Immagine relativa alla funzione evidenziata
B. Funzione evidenziata selezionabile premendo ✓
C. Ulteriori funzioni disponibili e selezionabili
D. Descrizione della funzione evidenziata

DETTAGLI FUNZIONE

Dopo aver selezionato la funzione desiderata, premendo il tasto ✓, il display mostra ulteriori opzioni e dettagli ad essa associati.

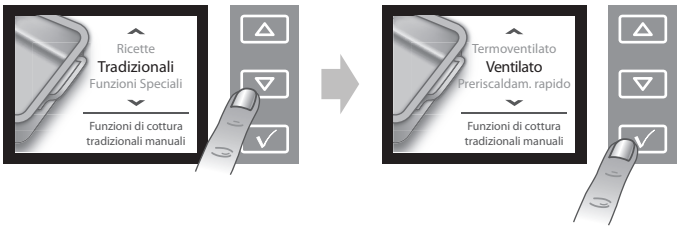
Per muoversi tra le diverse zone usare i tasti freccia △ e ▽: i valori modificabili sono quelli che appaiono con un carattere più grande e in grigio più scuro. Premere ✓ per selezionare il valore, modificarlo tramite △ e ▽ e confermarlo con il tasto ✓.

PRIMO UTILIZZO - SELEZIONE LINGUA E IMPOSTAZIONE ORA

Per un corretto utilizzo del forno, alla prima accensione è necessario selezionare la lingua desiderata e impostare l'ora corrente.
Procedere come segue:

1. Premere ⏻: il display visualizza l'elenco delle prime tre lingue disponibili.
2. Premere i tasti △ e ▽ per scorrere l'elenco.
3. Una volta evidenziata la lingua desiderata, premere ✓ per selezionarla.
   Dopo aver selezionato la lingua, il display indica 12:00 lampeggiante.
4. Impostare l'ora premendo i tasti △ e ▽. Per far scorrere più velocemente i numeri, tenere premuto il tasto.
5. Confermare l'impostazione premendo ✓: il display visualizza l'elenco delle funzioni.

SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI COTTURA



1. Se il forno è spento premere il tasto ⏻; sul display vengono visualizzate le funzioni di cottura.
2. Esplorare le diverse possibilità disponibili premendo i tasti △ e ▽: la funzione selezionabile viene evidenziata in grigio più scuro sul display.
   NOTA: per l'elenco e la descrizione delle funzioni fare riferimento alla specifica tabella a pagina 72 e a pagina 73.
3. Scegliere la funzione premendo il tasto ✓: le impostazioni di cottura appaiono sul display. Se i valori preselezionati corrispondono a quelli desiderati, premere il tasto di avvio ⏵, altrimenti procedere come sottoindicato per modificarli.

IMPOSTAZIONE DELLA POTENZA DEL GRILL

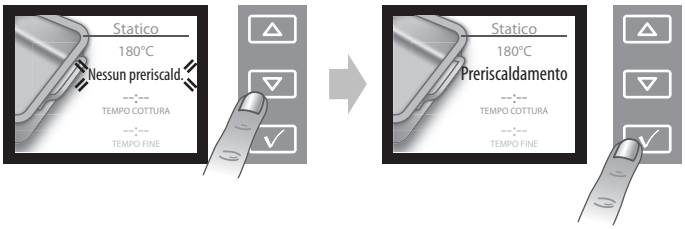
Per modificare la potenza del grill è necessario procedere come segue:

1. Dal menu TRADIZIONALI , posizionarsi sulla funzione GRILL mediante i tasti △ e ▽ e confermare con il tasto ✓.
2. Se la potenza preimpostata è quella desiderata, premere direttamente il tasto ⏵ per avviare la cottura.
3. Se si vuole impostare una potenza diversa, scorrere con i tasti △ e ▽e confermare con il tasto ✓.

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

1. Verificare che sia selezionato il valore della temperatura (zona 1) e premere il tasto ✓ per selezionare il parametro da modificare: i valori corrispondenti alla temperatura lampeggiano.
2. Modificare con i tasti △ e ▽ fino a raggiungere il valore desiderato.
3. Premere il tasto ✓ per confermare e poi premere ⏵. Il display suggerisce a quale livello inserire la pietanza.
4. Premere ⏵ per avviare la cottura.
   La temperatura impostata può essere modificata anche durante la cottura seguendo la medesima procedura.
5. A cottura ultimata, appare il messaggio di fine cottura. A questo punto, è possibile spegnere il forno premendo il tasto ⏻, oppure prolungare ulteriormente la cottura premendo △. Allo spegnimento, sul display appare la barra di raffreddamento che indica la temperatura presente all'interno del forno.

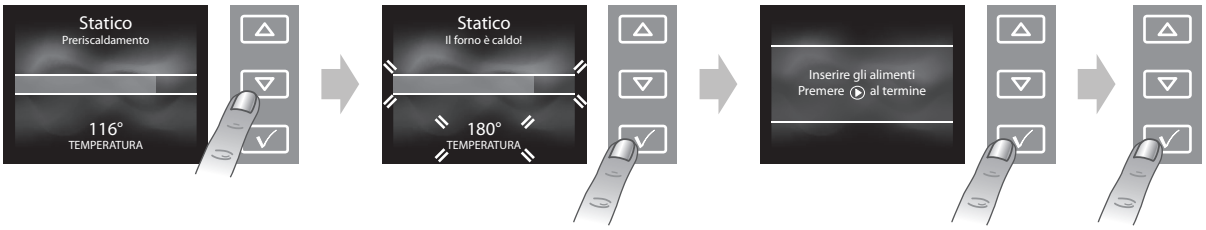
PRERISCALDAMENTO DELLA CAVITÀ



Qualora si volesse preriscaldare il forno prima di inserire la pietanza da cuocere, è necessario modificare la preselezione del forno come segue:

1. Posizionare il cursore con i tasti [△] e [▽] in corrispondenza del preriscaldamento.
2. Premere il tasto [✓] per selezionare il parametro: la scritta "No Preriscaldamento" lampeggia.
3. Modificare il parametro premendo il tasto [△] o [▽]: sul display appare "Preriscaldamento".
4. Confermare la scelta effettuata premendo il tasto [✓].

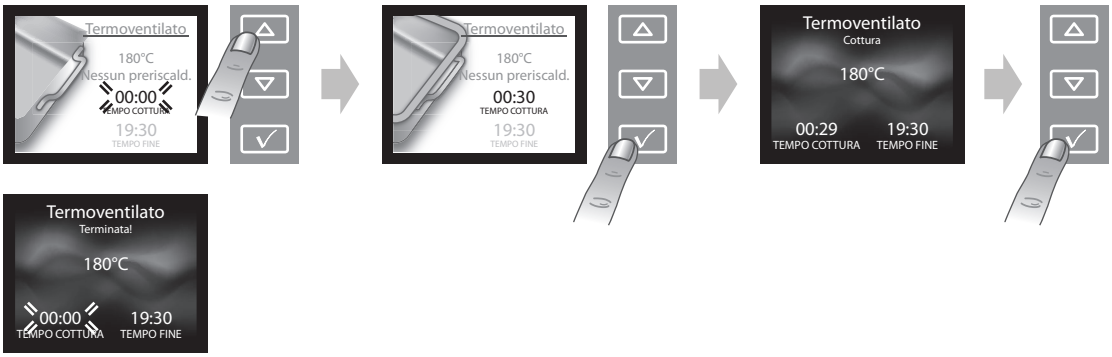
PRERISCALDAMENTO RAPIDO



Qualora si volesse preriscaldare rapidamente il forno è necessario procedere come segue:

1. Selezionare la funzione preriscaldamento rapido con i tasti [△] e [▽].
2. Confermare con il tasto [✓]: le impostazioni appaiono sul display.
3. Se la temperatura proposta corrisponde a quella desiderata, premere il tasto ▶, per modificarla procedere come indicato nei paragrafi precedenti. Un segnale acustico indicherà che il forno ha raggiunto la temperatura impostata. Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione statico.
   A questo punto inserire la pietanza e procedere alla cottura.
4. Se si desidera impostare una funzione di cottura differente, premere [MENU] e selezionare quella desiderata.

IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA

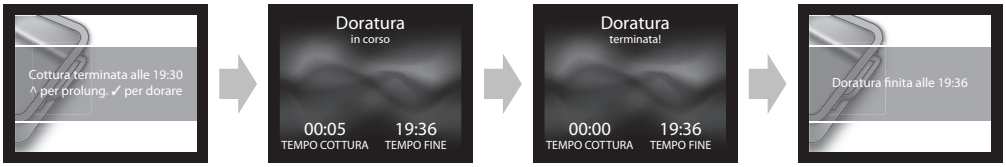


Questa funzione consente di cuocere per un tempo definito, da un minimo di 1 minuto fino al massimo tempo consentito dalla funzione selezionata, allo scadere del quale il forno si spegne automaticamente.

1. Impostare la funzione posizionandosi in corrispondenza della scritta “Durata cottura” utilizzando i tasti [△] e [▽].
2. Premere il tasto [✓] per selezionare il parametro; “00:00” lampeggia sul display.
3. Modificare il valore con i tasti [△] e [▽] fino a visualizzare il tempo di cottura desiderato.
4. Confermare il valore prescelto premendo il tasto [✓].

DORATURA

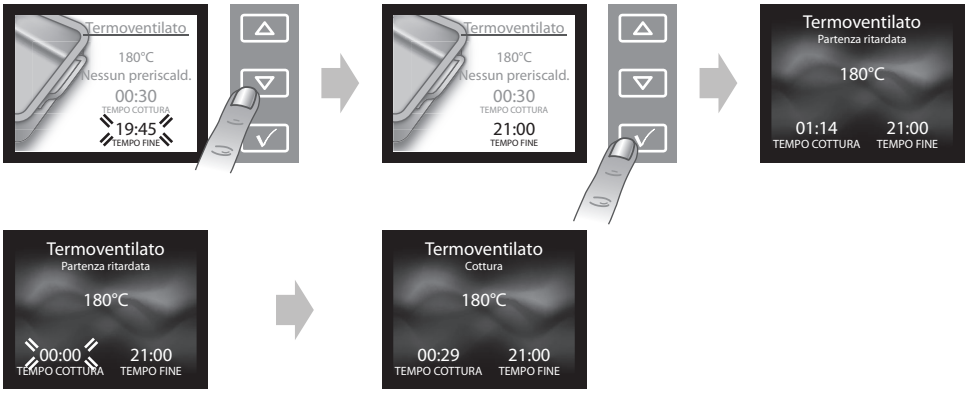
Al termine della cottura, per le funzioni che lo consentono, sul display viene proposta la possibilità di effettuare una doratura superficiale della vostra pietanza. Questa funzione è attivabile solo nel caso abbiate impostato una durata di cottura.



Scaduto il tempo di cottura,il display visualizza “^ per prolung. ✓ per dorare”. Premendo il tasto [✓] il forno avvia la fase di doratura per una durata di 5 minuti. Questa funzione può essere eseguita soltanto una volta.

IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO

È possibile impostare l'ora di fine cottura desiderata, ritardando l'avvio del forno fino ad un massimo di 23 ore e 59 minuti a partire dall'ora corrente. Questo è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.
Questa impostazione è disponibile solo se, per la funzione scelta, non è previsto il preriscaldamento del forno.



Dopo aver impostato la durata della cottura, sul display viene visualizzata l'ora di fine cottura (ad esempio 19:45). Per ritardare la fine della cottura, posticipando l'avvio del forno, procedere come segue:

1. Posizionarsi in corrispondenza dell'ora di fine cottura con i tasti [△] e [▽].
2. Premere il tasto [✓] per selezionare il parametro: l'ora di fine cottura lampeggia.
3. Posticipare l'ora di fine cottura usando i tasti [△] e [▽] fino a raggiungere il valore desiderato.
4. Confermare il valore prescelto premendo il tasto [✓].
5. Premere il tasto ⏵. Il display suggerisce a quale livello inserire la pietanza.
6. Premere il tasto ⏵ per attivare la funzione. Il forno inizierà la cottura dopo un tempo di attesa calcolato in modo tale da terminare la cottura all'ora pre-impostata (ad esempio, se si dovrà cuocere un alimento che richiede un tempo di cottura di 30 minuti, impostando come orario di fine cottura le 21:00, il forno inizierà la cottura alle 20:30).

NOTA: durante la fase di attesa, è comunque possibile iniziare il ciclo di cottura premendo il tasto ⏵. In ogni momento della cottura, si possono modificare i valori impostati (temperatura, livello del grill, tempo di cottura) utilizzando i tasti [△] e [▽] ed il tasto [✓] come descritto nei paragrafi precedenti.

INDICAZIONE DEL CALORE RESIDUO ALL'INTERNO DEL FORNO

Alla fine di ogni cottura, o allo spegnimento del forno, se la temperatura all'interno della cavità è superiore ai 50° C, sul display appare la temperatura presente in quel momento e la barra indicante il raffreddamento in corso. Quando il calore residuo raggiunge i 50° C, sul display appare l'ora corrente.

CONTAMINUTI

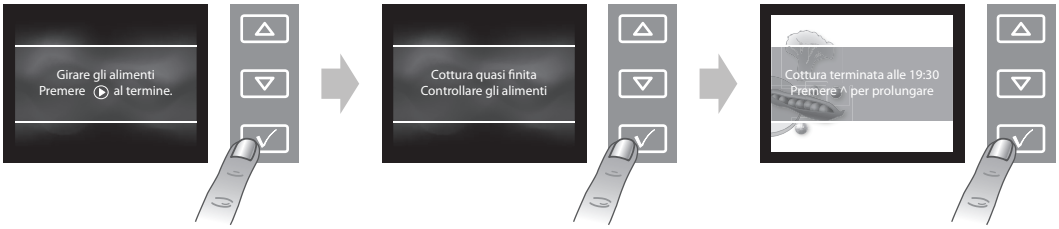
Questa funzione può essere utilizzata solo a forno spento ed è utile, ad esempio, per controllare il tempo di cottura della pasta. Il tempo massimo che è possibile impostare è di 1 ora e 30 minuti.

1. Con il forno spento premere il tasto [✓]: sul display appare "00:00:00".
2. Premere i tasti [△] e [▽] per selezionare il tempo desiderato.
3. Premere il tasto [✓] per avviare il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo impostato sul display appare "00:00:00" accompagnato da un segnale acustico. A questo punto è possibile o prolungare il tempo, procedendo come sopra, oppure disattivare il contaminuti premendo il tasto [✓] (sul display appare l'ora corrente).

RICETTE

Grazie alla tecnologia "Sesto senso", è possibile utilizzare 30 ricette già preimpostate con la funzione e la temperatura di cottura ideali.
È necessario attenersi al ricettario in dotazione solamente per gli ingredienti e la preparazione del piatto. Per il resto, seguire le seguenti istruzioni:

1. Selezionare "RICETTE" con i tasti [△] e [▽] e confermare con [✓].
2. Scegliere la pietanza da cuocere tra quelle proposte.
3. Confermare la pietanza scelta con il tasto [✓].
4. Selezionare la ricetta desiderata con i tasti [△] e [▽].
5. Confermare premendo il tasto [✓]: il display mostra il tempo indicativo di cottura.
6. Inserire la pietanza e premere il tasto ▶. Il display suggerisce a quale livello inserire la pietanza.
7. Premere il tasto ▶ per avviare la cottura. Per ritardare la cottura, vedere il relativo paragrafo.

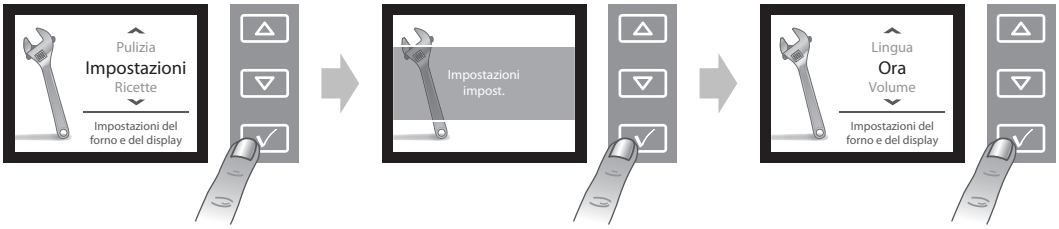


NOTE: alcune pietanze devono essere girate o mescolate a metà cottura: il forno emette un segnale acustico e il display visualizza il tipo di operazione richiesta.
Il tempo di cottura mostrato inizialmente è puramente indicativo: può essere prolungato automaticamente durante la cottura.
Poco prima che il tempo di cottura si esaurisca, il forno richiede di controllare che la pietanza sia al livello di cottura da voi preferito. Se non fosse così, a fine cottura è possibile prolungare manualmente il tempo di cottura con i tasti [△] e [▽].

"FAVORITI"

1. Premere il tasto [☆]: il display visualizza le 10 funzioni più utilizzate.
2. Scorrere l'elenco utilizzando i tasti [△] e [▽].
3. Premere [✓] per selezionare la funzione desiderata.
4. Per modificare le impostazioni della funzione selezionata, procedere come illustrato nei paragrafi precedenti.

IMPOSTAZIONI



1. Per modificare alcuni parametri del display, selezionare "IMPOSTAZIONI" dal menu principale con i tasti [△] e [▽].
2. Confermare con il tasto [✓]: il display mostra i parametri che è possibile modificare (lingua, volume segnale acustico, luminosità del display, ora del giorno, risparmio energetico).
3. Scegliere l'impostazione da modificare con i tasti [△] e [▽].
4. Premere il tasto [✓] per confermare.
5. Seguire le indicazioni del display per modificare il parametro.
6. Premere il tasto [✓]; il messaggio di conferma dell'avvenuta operazione appare sul display.

NOTA: quando il forno è spento, se la funzione ECOMODE (risparmio energetico) è attivata (ON), dopo alcuni secondi il diplay si spegne. Se, invece, la funzione non è attiva (OFF), dopo alcuni secondi viene soltanto ridotta la luminosità del display.

BLOCCO TASTI (KEY-LOCK)

Questa funzione consente di bloccare l'utilizzo di tutti i tasti del pannello di controllo.

Per attivarla, premere contemporaneamente i tasti ⏮ e ✓ per almeno 3 secondi. Se attivata, la funzionalità dei tasti risulta bloccata e sul display appare un messaggio di avviso. Questa funzione è attivabile anche durante la cottura. Per disattivarla, ripetere la procedura sopraindicata. Con il blocca tasti inserito, é possibile spegnere il forno mediante il tasto ⏻.

TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI

MENÙ PRINCIPALE		
	IMPOSTAZIONI	Per impostare il display (lingua, ora, luminosità, volume del segnale acustico, risparmio energetico).
	RICETTE	Per selezionare 30 differenti ricette preimpostate (vedi ricettario allegato). Il forno imposta automaticamente la temperatura, la funzione e la durata di cottura ottimali. È importante seguire esattamente i consigli su preparazione, accessori e livelli da utilizzare riportati nel ricettario.
	TRADIZIONALI	Vedi FUNZIONI TRADIZIONALI.
	SPECIALI	Vedi FUNZIONI SPECIALI.
FUNZIONI TRADIZIONALI		
	PRERISCALDAMENTO RAPIDO	Per preriscaldare il forno rapidamente.
	STATICO	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Per la cottura di pizze, torte salate e dolci con ripieno liquido utilizzare, invece, il 1° o 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	GRILL	Per grigliare costate, spiedini, salsicce; gratinare verdure o dorare il pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° o 5° livello. Per la grigliatura di carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3°/4° livello aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.
	TURBOGRILL	Per arrostire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui livelli centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/2° livello, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, ove il relativo accessorio sia presente.
	TERMOVENTILATO	Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Utilizzare il 3° livello per cotture su singolo ripiano, il 1° e 4° per cotture su due ripiani, e 1°,3°,5° per cotture su tre ripiani. Non occorre preriscaldare il forno.
	VENTILATO	Per cuocere carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Non occorre preriscaldare il forno.

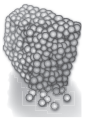
FUNZIONI SPECIALI			
	**SCONGELAMENTO**		Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di posizionare il cibo sul livello centrale. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.
	MANTENERE IN CALDO		Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (es: carni, fritture, sformati). Si consiglia di riporre il cibo sul livello centrale. La funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 65°C.
	LIEVITAZIONE		Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, la funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 40°C. Posizionare l'impasto sul 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	PIATTI PRONTI		Per cuocere cibi già pronti, conservati a temperatura ambiente o in banco frigo (biscotti, preparati liquidi per torte, muffin, primi piatti e prodotti tipo pane). La funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare cibi già cucinati. Seguire le indicazioni riportate sulla confezione. Non occorre preriscaldare il forno.
	MAXI COOKING		Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Non occorre preriscaldare il forno. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea su entrambi i lati. È preferibile inumidirla di tanto in tanto per non farla seccare eccessivamente.
	ALIMENTI SURGELATI	**Lasagne**	La funzione seleziona automaticamente la miglior temperatura e modalità di cottura per 5 diverse categorie di cibo pronto surgelato. Utilizzare il 2° o 3° livello di cottura. Non occorre preriscaldare il forno.
		Pizza	
		Strudel	
		Patatine fritte	
		Pane	
		Altro	È possibile impostare a piacere un valore di temperatura tra 50 e 250°C per cuocere altre tipologie di prodotti.

TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Preriscal-damento	Livello cottura (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Torte a lievitazione	STATICO	-	2 / 3	160-180	30-90	Tortiera su griglia
	TERMOVENTILATO	-	1-4	160-180	30-90	Liv. 4: tortiera su griglia
						Liv. 1: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)	VENTILATO	-	3	160-200	35-90	Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia
	TERMOVENTILATO	-	1-4	160-200	40-90	Liv. 4: tortiera su griglia
						Liv. 1: tortiera su griglia
Biscotti/Tortine	STATICO	-	3	170-180	20-45	Leccarda o piastra dolci
	TERMOVENTILATO	-	1-4	160-170	20-45	Liv. 4: griglia
						Liv. 1: leccarda o piastra dolci
	TERMOVENTILATO	-	1-3-5	160-170	20-45	Liv. 5: teglia su griglia
						Liv. 3: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o piastra dolci
Bignè	STATICO	-	3	180-200	30-40	Leccarda o piastra dolci
	TERMOVENTILATO	-	1-4	180-190	35-45	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o piastra dolci
	TERMOVENTILATO	-	1-3-5	180-190	35-45	Liv. 5: teglia su griglia
						Liv. 3: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o piastra dolci
Meringhe	STATICO	-	3	90	110-150	Leccarda o piastra dolci
	TERMOVENTILATO	-	1-4	90	140-160	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o piastra dolci
	TERMOVENTILATO	-	1-3-5	90	140-160	Liv. 5: teglia su griglia
						Liv. 3: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o piastra dolci
Pane / Pizza / Focaccia	STATICO	-	1 / 2	190-250	20-50	Leccarda o piastra dolci
	TERMOVENTILATO	-	1-4	190-250	25-50	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o piastra dolci
	TERMOVENTILATO	-	1-3-5	190-250	25-50	Liv. 5: teglia su griglia
						Liv. 3: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o piastra dolci
Torte salate (torta di verdura, quiche)	VENTILATO	-	3	180-190	40-55	Tortiera su griglia
	TERMOVENTILATO	-	1-4	180-190	45-60	Liv. 4: tortiera su griglia
						Liv. 1: tortiera su griglia
	TERMOVENTILATO	-	1-3-5	180-190	45-60	Liv. 5: tortiera su griglia
						Liv. 3: tortiera su griglia
						Liv. 1: leccarda o piastra dolci + tortiera
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia	STATICO	-	3	190-200	20-30	Leccarda o piastra dolci
	TERMOVENTILATO	-	1-4	180-190	20-40	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o piastra dolci
	TERMOVENTILATO	-	1-3-5	180-190	20-40	Liv. 5: teglia su griglia
						Liv. 3: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o piastra dolci

Ricetta	Funzione	Preriscal-damento	Livello cottura (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati	STATICO	-	3	190-200	45-55	Teglia su griglia
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg	STATICO	-	3	190-200	80-110	Leccarda o teglia su griglia
Pollo / Coniglio / Anatra 1 Kg	STATICO	-	3	200-230	50-100	Leccarda o teglia su griglia
Tacchino / Oca 3 Kg	STATICO	-	2	190-200	80-130	Leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)	STATICO	-	3	180-200	40-60	Leccarda o teglia su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	VENTILATO	-	2	180-200	50-60	Teglia su griglia
Pane tostato	GRILL	-	5	Alto	3-5	Griglia
Filetti / tranci di pesce	GRILL	-	3-4	Medio	20-30	Liv. 4: griglia (girare il cibo a metà cottura) Liv. 3: leccarda con acqua
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger	GRILL	-	4-5	Medio-Alto	15-30	Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura) Liv. 4: leccarda con acqua
Pollo arrosto 1-1,3 Kg	TURBOGRILL	-	1-2	Medio	55-70	Liv. 2: griglia (girare il cibo a due terzi della cottura) Liv. 1: leccarda con acqua
		-	1-2	Alto	60-80	Liv. 2: girarrosto Liv. 1: leccarda con acqua
Roast Beef al sangue 1 Kg	TURBOGRILL	-	3	Medio	35-45	Teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Cosciotto di agnello / Stinchi	TURBOGRILL	-	3	Medio	60-90	Leccarda o teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Patate arrosto	TURBOGRILL	-	3	Medio	45-55	Leccarda o piastra dolci (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Verdure gratinate	TURBOGRILL	-	3	Alto	10-15	Teglia su griglia
Lasagna & Carni	TERMOVENTILATO	-	1-4	200	50-100	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Carni & Patate	TERMOVENTILATO	-	1-4	200	45-100	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Pesce & Verdure	TERMOVENTILATO	-	1-4	180	30-50	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia

Ricetta	Funzione	Preriscal-damento	Livello cottura (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Pizze surgelate	ALIMENTI SURGELATI	-	3	Auto	10-15	Leccarda/piastra dolci o griglia
		-	1-4	Auto	15-20	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o piastra dolci
		-	1-3-5	Auto	20-30	Liv. 5: teglia su griglia
						Liv. 3: leccarda o piastra dolci
						Liv. 1: teglia su griglia
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Liv. 5: teglia su griglia
						Liv. 4: leccarda o piastra dolci
						Liv. 3: leccarda o piastra dolci
						Liv. 1: teglia su griglia

Tabella Ricette Testate (conformemente alla normativa IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 e DIN 3360-12:07:07)

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (Min)	Accessori e note
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Biscotti di pastafrolla (Shortbread)	STATICO	-	3	170	20-30	Leccarda / piastra dolci
	TERMOVENTILATO	-	1-4	160	20-30	Liv. 4: piastra dolci
						Liv. 1: leccarda
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Piccoli dolci (Small cakes)	STATICO	-	3	170	25-35	Leccarda / piastra dolci
	TERMOVENTILATO	-	1-4	160	30-40	Liv. 4: piastra dolci
						Liv. 1: leccarda
	TERMOVENTILATO	-	1-3-5	160	35-45	Liv. 5: teglia su griglia
						Liv. 3: piastra dolci
						Liv. 1: leccarda
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Pan di spagna senza grassi (Fatless sponge cake)	STATICO	-	2	170	30-40	Tortiera su griglia
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Due torte di mele (Two apple pies)	STATICO	-	2 / 3	185	70-90	Tortiera su griglia
	TERMOVENTILATO	-	1-4	175	75-95	Liv. 4: tortiera su griglia
						Liv. 1: tortiera su griglia
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Toast	GRILL	-	5	Alto	3-5	Griglia
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Burgers	GRILL	-	5	Alto	20-30	Liv. 5: griglia (Girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 4: leccarda con acqua
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Torta di mele, torta nella teglia (Apple cake, yeast tray cake)	STATICO	-	3	180	35-45	Leccarda / piastra dolci
	TERMOVENTILATO	-	1-4	160	55-65	Liv. 4: piastra dolci
						Liv. 1: leccarda
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Arrosto di maiale (Roast pork)	MAXI COOKING	-	2	170	110-150	Liv. 2: leccarda
DIN 3360-12:07 annex C						
Torta piatta (Flat cake)	STATICO	-	3	170	40-50	Leccarda / piastra dolci
	TERMOVENTILATO	-	1-4	170	45-55	Liv. 4: piastra dolci
						Liv. 1: leccarda

La tabella di cottura suggerisce le funzioni e le temperature ideali per ottenere i migliori risultati per ogni tipo di ricetta. Nel caso si volesse eseguire una cottura in ventilato su un singolo livello si consiglia di utilizzare il terzo ripiano e la stessa temperatura suggerita per il "TERMOVENTILATO" su più livelli.
Per grigliare si consiglia di lasciare 3-4 cm liberi dal bordo frontale della griglia per facilitarne l'estrazione.

CONSIGLI D'UTILIZZO E SUGGERIMENTI

Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati, seguire attentamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani.

Cottura di cibi diversi contemporaneamente

Utilizzando la funzione "TERMOVENTILATO", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione statica su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione con aria forzata e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione "VENTILATO". Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Carni

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della teglia inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 min, oppure avvolgerlo in carta di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua, direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccate quando necessario.

Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

Tale accessorio serve per arrostire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete frontale del forno e appoggiarla sul relativo supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo livello una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima di cominciare a cuocere e che va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

Pizza

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

Funzione lievitazione

Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione in tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperature ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 Kg è di circa un'ora.